

### LA PLUS COMPACTE DU MARCHÉ

AUGMENTER VOS VENTES ADDITIONNELLES EN  
MAITRISANT VOS COÛTS DE REVIENT

VIDÉO



- ▶ Capacité : 4 kg - Production à partir de 2kg de produits finis
- ▶ Cadence : environ 4 kg de produits finis / heure

Idéale pour l'enrobage sucré ou salé de divers produits : amandes, noisettes, pralines, dragées tendres, grains de café, riz soufflé, noix de cajou, cacahuètes, etc

Enrobages possibles : chocolat, sirop de sucre, épices (curry, paprika, etc)



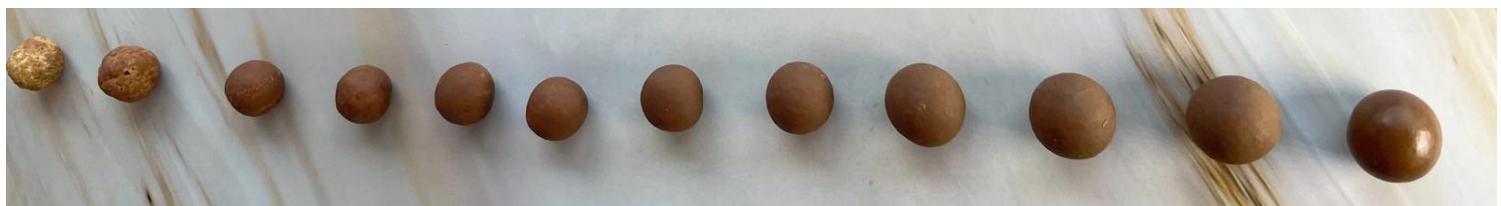
PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

**La seule machine du marché avec pompe à chaleur présentant de nombreux avantages**

- Economie d'énergie
  - Rapidité de travail
  - Déshumidifier l'air
  - Avoir un air ambiant ou froid sec
  - Augmenter le temps de conservation des produits
  - Avoir un gommage plus rapide et plus qualitatif
- Tableau de commande à écran tactile intuitif programmable pour :
    - la température (air chaud, froid ou ambiant)
    - la vitesse (réglable par un variateur électronique)
    - la rotation de la cuve (un seul sens)
  - Cuve à fond plat permettant d'éviter les doublons de produits
  - Vitesse de rotation de la cuve : 10-60 tours/minute
  - Filtre à air : éliminer tout contact entre les particules (poussière, farine, ...) et les produits à enrober
  - Nettoyage très rapide, environ 5 minutes

**Les étapes de turbinage**

1. Air froid pour fixer le chocolat sur les produits à turbiner
2. Air chaud pour lissage, polissage et nettoyage de la cuve
3. Air ambiant pour le vernissage des produits

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

**KG** 60 Kg

**⚡** 220V - 50 Hz - 1 KW

**⚙️** Machine en acier inoxydable AISI 304

